A - APERITIVI

Cocktail di spumante alle fragole

180 di fragole ben mature
70 gr. di zucchero
1 cucchiaio di succo di limone e la scorza di ½ limone
2 cucchiai di Cointreau
1 bottiglia di spumante ghiacciato

Preparazione
Lavate le fragole e mettetele nel boccale ; aggiungete lo zucchero, la scorza e il succo di limone : **3 min. 100° vel. 4.** Lasciate raffreddare il tutto.
Unite il Cointreau : **vel. 1** per pochi secondi.
Versate il composto in coppe individuali e riempitele con spumante ghiacciato.
Decorate a piacere
tempo : 4 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 3 anno 3 - 1996]

Aperitivo costa del sol

1 litro di pompelmo dry freddo
1 mis. di gin dry
2 mis. di Aperol cubetti di ghiaccio

Preparazione
Inserite nel boccale il ghiaccio e tritate finemente a vel. Turbo.
Aggiungete tutti gli altri ingredienti : **vel. 2 per 10 sec**.
tempo : 2 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 3 - 1996]

Aperitivo alla mela verde

2 mele verdi
succo di 2 limoni
2 cucchiai di zucchero ½ mis. di curaçao
8 cubetti di ghiaccio
spumante prosecco freddo

Preparazione
Inserite nel boccale il ghiaccio e lo zucchero : **2 colpi Turbo**.
Aggiungete le mele a pezzi, lavate e sbucciate, il curaçao e il succo di limoni : **30 sec. vel. 6 e 1 min. circa vel. Turbo**.
Versate il succo nelle coppe e completate aggiungendo lo spumante, oppure miscelate il tutto in una caraffa.
tempo : 2 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 3 - 1996]

Succo di frutta integrale

2 limoni (pelati a vivo)
1 arancia (pelati a vivo)
2 carote (pelati a vivo)
1 mela sbucciata, 50 gr. di zucchero (o 2 cucchiai di miele)
500 gr. di acqua minerale naturale

Preparazione
Inserite nel boccale tutti gli ingredienti : **30 sec vel. da 3 a 7**. Aggiungete 1 mis. di acqua : **2 min. 40° vel. da 3 a Turbo**.
tempo : 3 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 4 anno 4 - 1997]

B - ANTIPASTI

Aspic di uova e prosciutto

4 uova
100 gr. di prosciutto cotto
60 gr. di maionese
40 gr. di burro morbido
poco prezzemolo tritato
sale q.b.
gelatina
1 limone
1 cetriolo fresco
qualche ravanello per decorare

Preparazione
Rassodate le uova facendole bollire per **10 min**.
Preparate ½ litro di gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione aggiungendo 1 cucchiaino di succo di limone. Oleate leggermente 6 stampini monodose, versate poca gelatina in ognuno e lasciateli in frigorifero ad addensare.
Sgusciate le uova sode e affettatene solo due. Inserite nel boccale la maionese, le 2 uova sode intere, sale e prezzemolo tritato : **30 sec. vel. 3-5** ; travasate in una ciotola. Con le lame in movimento a **vel. 5** inserite il prosciutto e aggiungete poi il burro e un pizzico di sale : **30 sec vel. 5** ; travasate in un'altra ciotola.
Con un rigalimoni segnate il cetriolo e poi tagliatelo a rondelle.
Togliete gli stampini dal frigorifero e sistemate sui lati le fettine di cetriolo dopo averle immerse nella gelatina a parte. Nel centro degli stampini mettete una fettina di uovo sodo, poi un po' di mousse al prosciutto e coprite il tutto con dell'altra gelatina ; rimette in frigorifero per fare rapprendere.
Intanto amalgamate con la spatola la crema di uova e prezzemolo insieme alla rimanente gelatina : con il composto appena ottenuto finite di riempire i 6 stampini, livellandoli. Tenete i piccoli aspic in frigorifero fino al momento di servirli (minimo 3 ore per rassodare). Decorate a piacere con dei ravanelli.
tempo : 15 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 3 anno 3 - 1996]

Focaccia pasquale

250 gr. di patate lessate
200 gr. di acqua
100 gr. di olio
550 gr. di farina
25 gr. di lievito di birra
½ cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale

<u>per decorare</u>
3 uova sode
rosmarino

Preparazione
Inserite nel boccale l'acqua, l'olio, il lievito, lo zucchero, il sale e le patate : **5 sec. vel. 4**. Aggiungete la farina : **10 sec vel. 5**, spatolando e **30 sec a vel. Spiga**. togliete l'impasto dal boccale aggiungendo, se necessario, un po' di farina. Tirate la pasta su carta da forno, datele la forma di una colomba sulla quale inserirete al centro le tre uova sode tenute insieme e fissate da una striscia di pasta.
Spennellate la colomba con olio e decorate con rosmarino.
Lasciate lievitare per 45 min. e cuocete in forno già caldo per **25 o 30 min. da 220° a 250°**.
tempo : 90 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 3 anno 3 - 1996]

Fantasie dell’orto

1 cespo di sedano bianco
2 etti di formaggio caprino o Philadelphia
1 etto di gorgonzola
1 ciuffo di rucola
gherigli di 10 noci

Preparazione
Inserite nel boccale la rucola : **10 sec vel. Turbo**. Aggiungete 1 etto di caprino : **20 sec. vel. 6** e travasate il tutto in una ciotola.
Inserite nel boccale i gherigli di noci : **10 sec. vel. turbo**. Aggiungete poi l’altro etto di caprino e il gorgonzola : **20 sec. vel. 6**.
Con queste due creme si possono farcire il sedano, dei pomodorini o delle piccole zucchine svuotate della parte interna.
tempo : 2 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 3 - 1996]

Palline di ricotta farcite

10 mandorle pelate
400 gr. di ricotta
20 olive farcite
foglioline di menta o di rucola
sale e pepe

Preparazione
Inserite nel boccale le mandorle e tritate a **vel. 9 per 10 sec**. Aggiungete la ricotta, il sale e il pepe ed amalgamate a **vel. 2 per 10 sec.** spatolando.
Formate delle palline ed introducete in ognuna un'oliva.
Lavate ed asciugate le foglie di menta ed inseritele nel boccale pulito ; tritate da **vel. 4 a vel. 8 per 15 sec**. Arrotolate nel trito le palline e tenetele in frigo fino al momento di servire.
tempo : 2 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 3 - 1996]

Triangolini al formaggio

16 fette di pan carré
200 gr. di robiola
80 gr. di mascarpone
80 gr. di caprino
poca maionese
1 piccolo scalogno
pepe
100 gr. di gherigli di noce più alcuni per decorare

Preparazione
Tritate nel boccale a **vel. 4-5** i gherigli di noce. Aggiungete i tre formaggi, una macinata di pepe e lo scalogno tagliato molto sottile : **vel. 3-4 per 30 sec** spatolando. Togliete la crosta dal pan carré. Spalmate su otto fette il composto e ricopritele con altre otto, ottenendo dei sandwich ; dividete ognuno in quattro triangolini e decorateli con ciuffi di maionese e gherigli di noce
tempo : 1 minuto

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Tartine quadrifoglio

1 confezione di pan carré
1 scatoletta di tonno da 160 gr.
100 gr. di formaggio quark (tipo Philadelphia)
60 gr. di burro morbido
1 cucchiaio di worcester
filetti di acciuga e olive farcite
capperi
3 piccoli cetrioli sottaceto
qualche ravanello

Preparazione
Mettete nel boccale il tonno sgocciolato, il formaggio, il burro e il worcester : **vel. 3 per 30 sec.** Raccogliete il composto con la spatola e lavoratelo a **vel. 3 per 1 min.**
Con una formina a cuore ricavate da ogni fetta di pan carré 2 cuoricini.
Spalmate la crema sopra i cuoricini e guarniteli con filetti d'acciuga, olive, capperi o cetriolo. Sistemate le tartine su un vassoio, formando un quadrifoglio con quattro cuoricini.
tempo : 2 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Torta al formaggio

400 gr. di farina
120 gr. di gruyere
120 gr. di fontina
120 gr. di taleggio
2 mis. di latte
1 mis. di olio di oliva
6 uova
1 bustina di lievito
sale e rosmarino

Preparazione
Grattugiate la fontina a **vel. 8 poi a vel. Turbo** e lasciatela da parte. Tritate grossolanamente il gruyere e il taleggio : **vel. 8**. Unite le uova, il sale, il latte, l'olio ed il lievito e mescolate il tutto a **vel. 8-9**. Buttate dall'alto, a **vel. 5-6** la farina e mescolate per **20 sec** circa. Imburrate ed infarinate uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro e riempitelo con il composto. Cospargete con la fontina e con foglioline di rosmarino. Mettete in forno caldo a **200° per 40 min**. Servite tiepida come antipasto.
tempo : 45 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Piadina romagnola

700 gr. di farina
1 bustina di lievito
1 hg di strutto
1 mis. scarso di vino
sale
3 mis. di latte

Preparazione
Inserite tutti gli ingredienti (esclusi farina e lievito) nel boccale e mescolate per **1 min. a vel. 1**. Buttate dall'alto a **vel. 5-6** la farina e il lievito miscelati. Mescolate per **40 sec** poi **2 min. a vel. Spiga**. Usate l'impasto subito (non occorre lasciar lievitare). Stendete l'impasto stesso dello spessore di mezzo cm formando dei cerchi di 20 cm di diametro e cuoceteli in una padella antiaderente asciutta o nel testo (pietra speciale) girandola da ambo le parti fino a cottura ultimata.
Stendete, invece, l'impasto dello spessore di circa 2 mm e tagliatelo a losanghe che poi friggerete in abbondante olio bollente.
Le prime sono ottime consumate calde al posto del pane oppure tagliate a spicchi e farcite con prosciutto, sale o formaggi. Le seconde (sempre calde) si sposano perfettamente con uova fritte, formaggi molli o affettati.

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Sfera saporita

350 gr. di prosciutto cotto (a fette sottili)
6 Philadelphia
2 cucchiai di maionese
2 cucchiaini di senape

Preparazione
Fate cadere il prosciutto con le lame in movimento a **vel. 6**. Portate a **vel. Turbo per 40 sec**. Aggiungete gli altri ingredienti spatolando a **vel. 6** e portate a **vel. Turbo per 40 sec** spatolando. Mettete l'impasto in una ciotola a forma di cupola con fondo ricoperto di carta d'alluminio o di pellicola trasparente. Pressate l'impasto e richiudere con il bordo della carta d'alluminio o della pellicola. Lasciate in frigorifero per 6/7 ore. Al momento di servire capovolgete su un piatto da portata liberando il composto dalla carta e guarnite con i crackers.
tempo : 2 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Melanzane sott’olio

½ kg di melanzane
4 mis. di aceto
olio, aglio
peperoncino
origano
1 barattolo (possibilmente di creta)

Preparazione
Pelate le melanzane, tagliatele a fettine sottili e sistematele in uno scolapasta formando vari strati. Sopra ogni strato cospargete con il sale grosso. Lasciate le melanzane per almeno 3 o 4 ore molto pressate, sistemandovi sopra un peso.
Sistemate le melanzane nel cestello. inserite nel boccale 4 mis. di acqua e l aceto : **10 min. 100° vel. 1**. Posizionate il cestello e cuocete : **3 min. 100° vel. 4.**
Lasciate scolare le melanzane per circa un’ora rimettendole nello scolapasta e tenendole pressate con il peso. Sul fondo del barattolo inserite uno strato d’olio, uno strato di melanzane e uno strato d’aglio, peperoncino e origano. Ripetete l’operazione fino ad esaurimento delle melanzane e chiudete il barattolo dopo aver ricoperto il contenuto con olio.

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 4 - 1997]

Pizza rustica

100 gr. di farina
250 gr. di ricotta
100 gr. di noci (o 100 gr. di speck)
100 gr. di parmigiano
3 uova
50 gr. di olio
1 bustina di lievito
sale e pepe q.b.

Preparazione
Inserite nel boccale il parmigiano : **20 sec. vel. Turbo**. Unite le noci e tritate 20 sec. da vel. 3 a 6. Unite uova, farina, ricotta, olio, lievito, sale e pepe : mescolate il tutto a **vel. 3 e 4 per 40 sec**.
Versate il composto in una teglia imburrata ed infornate in forno caldo a **180°** per **20 o 30 min**. .
È ottima accompagnata con pomodori tagliati a metà e cotti in forno con rosmarino, olio e aglio.
(Una variante si ottiene sostituendo le noci con speck)
tempo : 32 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 4 - 1997]

C - PRIMI PIATTI

Pasta verde

2 uova
125 gr. di farina di semola (grano duro)
125 gr. di farina di grano tenero tipo 0
1 pugnetto di spinaci lessati e strizzati
1 cucchiaino d'olio

Preparazione
Introducete gli spinaci ben strizzati dal foro del coperchio con le lame in movimento a **vel. 7 per 30 sec**.
Aggiungete la farina, le uova e l'olio : **30 sec vel. 6**, spatolando, e successivamente 1 min. a vel. Spiga.
Togliete l'impasto dal boccale e formate su un piano infarinato tanti bastoncini del diametro di ½ cm ciascuno.
Iniziando dal primo bastoncino tagliate di traverso dei pezzi di circa 3 cm ciascuno ; formate una foglia scavando con la parte liscia della punta del coltello.
Cuocete in abbondante acqua salata e conditeli con il sugo primavera, cospargendoli con molto parmigiano.

[Voi.. Noi..Bimby n. 3 anno 3 - 1996]

Sugo primavera

200 gr. di piselli surgelati
100 gr. di prosciutto cotto a dadini
100 gr. di panna fresca
20 gr. di burro
20 gr. di olio
sale e pepe q.b.

Preparazione
Preparate il soffritto con la cipolla, olio e burro : **3 min. 100° vel. 4**. Inserite la farfalla sulle lame, aggiungete i piselli, la panna, il sale e il pepe e cuocete : **10 min. 100° vel. 1**.
A metà cottura aggiungete il prosciutto cotto.
tempo : 13 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 3 anno 3 - 1996]

Trenette al pesto

40-45 foglie di basilico
2 spicchi d’aglio
un pizzico di sale
un cucchiaio e mezzo di parmigiano reggiano grattugiato
un cucchiaio e mezzo di pecorino grattugiato
una manciata di pinoli
olio d’oliva (150 gr.) per ottenere la consistenza di una pomata

Preparazione
Inserire nel boccale parmigiano, pecorino, aglio e pinoli : **30 sec vel. 9**.
Aggiungere basilico e sale : **15 sec. vel. 6**, spatolando.
Unire l’olio : **1 min. vel. 7**.
Cuocere le trenette assieme ad una patata tagliata a dadini e a 100 gr. di fagiolini freschi spezzettati. Aggiungere alla fine un po’ di acqua di cottura al pesto, mentre condite.
tempo : 2 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 3 anno 3 - 1996]

Frittata di pasta

300 gr. di spaghetti
50 gr. di parmigiano
4 uova
1 ciuffo di prezzemolo o basilico
500 gr. di pomodori freschi o pelati in scatola
1 pezzetto di cipolla
½ di olio d'oliva
250 gr. di mozzarella
sale e pepe

Preparazione
Inserite nel boccale olio e cipolla e lasciate soffriggere **3 min. 100° vel. 1**. Aggiungete i pomodori a pezzetti, il basilico e il sale e cuocete **20 min. a temp. Varoma vel. 2**. A cottura ultimata versate il sugo in una ciotola e, senza lavare il boccale, versate un litro e mezzo d'acqua e salate. Portate ad ebollizione, inserite gli spaghetti e lasciateli cuocere per **7 min**. Quindi scolateli e conditeli con uova, un pizzico di sale, pepe, parmigiano grattugiato, prezzemolo o basilico. Mescolate bene. Mettete sul fuoco una pentola antiaderente con un po' d'olio ; quando sarà ben caldo versate metà quantità di spaghetti, coprite con mozzarella a fette e sugo di pomodoro. Coprite il tutto con la quantità residua di spaghetti e fateli cuocere a fuoco lento scuotendo di tanto in tanto la padella in modo da non lasciarli attaccare al fondo. Quando il composto sarà dorato su un lato, con l'aiuto di un piatto capovolgete e lasciatelo cuocere sull'altro.
Formate le porzioni tagliando a spicchi.
tempo : 30 min. + cottura in pentola
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 3 - 1996]

Pasta con le melanzane

1 kg ½ di pomodori pelati freschi
un po' di cipolla
1 pizzico di zucchero
sale
un ciuffo di basilico
½ mis. d'olio
500 gr. di mezze penne
500 gr. di melanzane lunghe
300 gr. di mozzarella
50 gr. di parmigiano grattugiato

Preparazione
Inserite nel boccale cipolla e olio : **3 min. 100° vel. 1**. Aggiungete i pomodori, il sale, lo zucchero e il basilico. Cuocete **20 min. vel. 2 temp Varoma**. Nel frattempo, per ogni melanzana, tagliate una striscia in lungo da non utilizzare. Quindi affettate e mettete un po' sotto sale. Friggete le fette di melanzane e poi tagliatele a filetti. Cuocete la pasta molto al dente, scolatela e mescolatela alla salsa. In una pirofila mettete uno strato di salsa, uno di pasta, uno di mozzarella, uno di melanzane, spolverizzate con abbondante parmigiano grattugiato e abbondante basilico. Ripetete fino a finire chiudendo con uno strato di salsa, basilico e parmigiano ed infornare.
tempo : 23 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 3 - 1996]

Melanzane al cioccolato

1 kg di melanzane
3 uova
farina

<u>per la salsa</u>
½ l di latte
150 gr. di cioccolato fondente
2 cucchiai di cacao
1 mis. di zucchero
1 mis. di farina

<u>per il ripieno</u>
150 gr. di cedro
50 gr. di zucchero semolato
100 gr. di cioccolato tritato

Preparazione
Sbucciate le melanzane, tagliatele a fette e lasciatele sotto sale per **10 min**. ; quindi sciacquatele, strizzatele e friggetele. Battete le uova con un pizzico di sale, passate le fette di melanzana nella farina e rifriggetele. Tritate 100 gr. di cioccolato a **vel. Turbo per 3 sec** e mettetelo in una terrina ; tritate poi il cedro **a vel. Turbo per 3 sec** e mettete anch'esso in una terrina. inserite nel boccale 150 gr. di cioccolato fondente ; **10 sec vel. Turbo** ; aggiungete il latte, il cacao, lo zucchero e la farina : **7 min. 90° vel. 3**.
In una teglia rettangolare 20x25 cm mettete sul fondo n mestolino di salsa, adagiate uno strato di melanzane, un po' di cedro, un po' di cioccolato, una spolverata di zucchero semolato, un po' di salsa, coprite con uno strato di melanzane e così di seguito fino ad esaurimento delle melanzane.
Ricoprite il tutto con la restante salsa, spolverate con il cioccolato rimanente e infornate **15 min. a 180°**
tempo : 23 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 3 - 1996]

Taiadel al persot

(Tagliatelle al prosciutto)

Pasta all'uovo
200 gr. di prosciutto crudo a dadini
1 cipolla
poco olio
2 mis. di salsa di pomodoro

Preparazione
Spianate la pasta, lasciatela asciugare quanto basta perché non si attacchi poi arrotolatela su sé stessa, tagliate dei segmenti di ½ cm e srotolatela con le dita.
Preparate ora un soffritto con cipolla e olio : **3 min. 100° vel. 3**. Aggiungete la salsa di pomodoro e cuocete **5 min. 100° vel. 1**. Inserite ora il prosciutto e cuocete per altri **3 min. 100° vel. 1**.
tempo : 11 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 3 - 1996]

Minestra d’orzo

150 gr. di orzo perlato
1,3 litri d’acqua
50 gr. di speck a fettine
30 gr. di olio d’oliva
1 piccola cipolla
3 gambi di sedano
2 carote
1 piccolo porro
1 patata 1 spicchio d’aglio
prezzemolo tritato
estratto di carne
sale e pepe

Preparazione
Lavate l’orzo, mettetelo in una zuppiera con l’acqua (1,3 litri) e lasciatelo ammorbidire per qualche ora. Inserite dal foro del coperchio lo speck, con le lame in movimento a **vel. 5**. fermate l’apparecchio e aggiungete tutte le verdure a pezzi tranne il prezzemolo : **vel. 5 per 5 sec** spatolando ; devono risultare tritate finemente. Aggiungete l’olio e rosolate per **3 min. 100° vel. 1**. Mettete l’orzo con la sua acqua e l’estratto di carne : cuocete per **50 min. 100° vel. 1**. Cinque minuti prima che termini la cottura, aggiungete dal foro del coperchio il prezzemolo tritato, sale e pepe.
tempo : 53 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Strangolapreti

500 gr. di spinaci lessati
300 gr. di pangrattato
100 gr. di latte
2 uova
2 cucchiaini rasi di sale
100 gr. di grana grattugiato
4 cucchiai di farina
noce moscata

Preparazione
Inserite nel boccale gli spinaci lessati e ben strizzati : **vel. 4 per pochi sec**. Aggiungete tutti gli altri ingredienti : **vel. 5 per 40 sec**. spatolando. Con l'impasto così ottenuto, formate delle palline aiutandovi con un cucchiaino e cuocetele in acqua bollente e salata per circa **5 minuti**.
Condite gli strangolapreti con burro fuso, salvia e grana.
tempo : 6 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Nidi di tagliatelle

300 gr. di tagliatelle all'uovo
200 gr. di pisellini surgelati
5 fiori di zucca
200 gr. di funghi (misti champignons e porcini) surgelati
80 gr. di prosciutto crudo
59 gr. di panna da cucina
1 piccolo scalogno
1 bustina di zafferano
30 gr. di olio
20 gr. di burro
½ dado
sale e pepe

Preparazione
Inserite nel boccale lo scalogno e l'olio : **3 min. 100° vel. 4**. Aggiungete i fiori di zucca lavati e tagliati a striscioline : **2 min. 100° vel. 1**.
Travasate in una ciotola trattenendo il soffritto nel boccale. Aggiungete i piselli e il prosciutto crudo sminuzzato e il dado, e cuocete per **6 min. 100° vel. 1**, aggiungendo ½ mis. di acqua durante la cottura.
Unite i funghi, il sale e il pepe : **7 min. 100° vel. 1.** A metà cottura inserite la panna e il burro.
Cuocete le tagliatelle mettendo nell'acqua la bustina di zafferano ; scolatele.
Mettete in ogni piatto una porzione di pasta, formando un piccolo nido al centro nel quale versate il sugo di verdure.
tempo : 19 minuti
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 4 anno 4 - 1997]

Conchiglie primaverili

500 gr. di piselli freschi
400 gr. di conchigliette
1 scatola di pomodori pelati (300 gr. circa)
70 gr. di burro
½ mis. di parmigiano grattugiato
1 piccola carota
1 piccolo gambo di sedano
1 spicchio d'aglio
1 cipollina
qualche foglia di basilico
olio, sale e pepe q.b.
dado

Preparazione
Inserite dal foro del coperchio con le lame in movimento a **vel. 7** la carota, il sedano, l'aglio, la cipollina e il basilico ; ricomponete gli ingredienti ed aggiungete il burro e ½ mis. d'olio : **4 min. 100° vel. 3**.
Aggiungete i pelati e un cucchiaio di dado ; sistemate nel boccale il cestello coni piselli e cuocete per **15 o 20 min. 100° vel. 3**.
A fine cottura omogeneizzate il contenuto del boccale per **10 sec** ed aggiungete i piselli ; aggiustate di sale e pepe, se necessario.
Togliete il tutto dal boccale e tenete da parte in una zuppiera. Inserite nel boccale senza lavarlo, 1 litro e ½ di acqua e sale e portate a bollore **10 min. 100° vel. 1,**
Cuocete le conchigliette il tempo necessario. Scolatele e versatele nella zuppiera dove c'è il condimento ; aggiungete il parmigiano grattugiato e servitele calde
tempo : 40 minuti
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 4 anno 4 - 1997]

Risotto alla lattuga

400 gr. di lattuga
400 gr. di riso
700 gr. di brodo
1 mis. di vino bianco secco
30 gr. di grana grattugiato
20 gr. di olio
1 uovo
1 mis. di latte
sale q.b.

Preparazione
Inserite nel boccale olio e cipolla : **2 min. 90° vel. 4**. Aggiungete la lattuga e portate da **vel. 3 a vel. 7 per 30 sec**. Inserite la farfalla sulle lame, versate il riso e tostatelo **1 min. 100° vel. 1**. Aggiungete il brodo e cuocete (senza la chiusura del misurino) per **10 min. 100° vel. 1**. In una ciotola mettete l'uovo, i formaggi, un pizzico di sale. Amalgamate gli ingredienti e inseriteli nel boccale, lasciando l'apparecchio in autocottura (chiuso) per 2 min. Servite subito.
tempo : 15 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 4 anno 4 - 1997]

Farfalle al bianco, rosso e verde

½ kg di farfalle
300 gr. di ricotta
una manciata di foglioline di prezzemolo di basilico
2 pomodori maturi molto sodi
parmigiano
50 gr. di burro
sale fino
peperoncino

Preparazione
Tagliate i pomodorini a dadini ; tritate a **vel. 7** il prezzemolo e basilico inserendoli dall'alto.
Riunite gli ingredienti e aggiungete il burro ; scaldate per **3 min. 100° vel. 4**. Aggiungete la ricotta e il sale e mescolate per **10 sec vel. 2**. Unite il pomodoro a dadini e mescolate a **vel. 1 per pochi secondi**. A piacere aggiungete una spruzzata di peperoncino.
Togliete il condimento e, senza lavare il boccale, inserite acqua e sale e cuocete la pasta come da ricetta base.
Condite la pasta cospargendola con abbondantemente parmigiano.
tempo : 3 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 4 - 1997]

Risotto alle erbe aromatiche

500 gr. di riso
850 gr. di acqua
1 cucchiaio di dado
100 gr. di pecorino grattugiato
30 gr. di grana
1 scalogno
1/1 di olio di oliva
1 mis. di vino bianco secco
1 mis. di latte
4 mazzetti di basilico
1 rametto di rosmarino (piccolo)
1 ciuffo di prezzemolo

Preparazione
Inserite nel boccale lo scalogno e l'olio : **2 min. 90° vel. 4**. Aggiungete 2 mazzetti di basilico, il rosmarino e il prezzemolo : **10 sec vel. 8.** Posizionate la farfalla sulle lame, versate il riso e tostatelo **1 min. 90° vel. 1**. Unite acqua e dado e cuocete : **14 min. 100° vel. 1**. Aggiungete il vino e lasciate evaporare per **1 min. 90° vel. 1** tenendo il misurino inclinato. Aggiungete il rimanente basilico tritato, il latte e metà formaggio : **10 sec vel. 2.** Coprite e lasciate riposare 2 min. Versate il riso in una risottiera ed aggiungete il formaggio rimanente. Servite con un ciuffo di prezzemolo al centro e formaggio grana.
tempo : 21 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 4 - 1997]

Crema d’orzo. patate e finocchio

2 finocchi
100 gr. di orzo perlato
una patata
un litro di acqua
100 gr. di latte
un tuorlo d’uovo
80 gr. di grana grattugiato

Preparazione
Lavate bene i finocchi e tagliateli a spicchi ; nel boccale mettete i finocchi e la patata : 3 colpi turbo **20 sec vel. 3**. Versate l’acqua e l’orzo ; salate quanto basta e azionate a vel. 1 per 1 ora. Al termine omogeneizzate da **vel. 3 a vel. 8 per 1 min**. ; aggiungete l’uovo e il grana : **30 sec vel. 7**. Potete servire la crema sia calda che a temperatura ambiente
tempo : 2 ore e 30 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 4 - 1997]

Minestra matta

Pastina per brodo
150 gr. di carne macinata
poco sedano
una carotina
1 cipollina
1 mis. di salsa di pomodoro
1 mis. di piselli piccoli surgelati
dado
1,2 lt di acqua
olio

Preparazione
Preparate la pastina in brodo come da ricetta base.
Inserite dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel. 7** il sedano, la carota e la cipollina e ricomponete il tutto. Aggiungete ½ mis. di olio d'oliva e cuocete **3 min 100° vel. 4**. Inserite la carne tritata e rosolatela per **2 min 100° vel. 1**. Aggiungete la salsa di pomodoro e cuocete per altri **3 min 100° vel. 1**.
Inserite l'acqua, i piselli surgelati, il dado e portate ad ebollizione : **12 min 100° vel. 1**.
Togliete il misurino e inserite dal foro del coperchio la pastina da brodo ; cuocete per **2 min 100° vel. 1**.
Servite la minestra ben calda.
tempo : 22 minuti
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 4 - 1997]

Zuppa imperiale

3 uova
100 gr. di farina
100 gr. di mortadella
100 gr. di grana
50 gr. di burro
1,2 lt di acqua
dado
odore della noce moscata

Preparazione
Tritate la mortadella a **vel. 6.** Poi aggiungete tutti gli altri ingredienti (il burro deve essere a temperatura ambiente) e frullare a **vel. 6-8**.
Versate il composto in una teglia precedentemente imburrata e cosparsa di pane grattugiato.
Cuocete in forno a 180° fino a che si forma una crosticina dorata.
Toglietela dalla teglia e tagliate la zuppa a dadini.
Inserite nel boccale l'acqua e il dado.
Portate a bollore e versate la zuppa lasciandola ferma per alcuni minuti.
Servite ben calda.
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 4 - 1997]

Zuppa di carciofi

8 cuori di carciofo freschi
400 gr. di mozzarella
1 pane raffermo tipo pugliese
1 lt di latte
40 gr. di parmigiano grattugiato
30 gr. di olio di oliva
succo di limone
sale e pepe q.b.

Preparazione
Tritate la mozzarella : **2 o 3 colpi Turbo** e lasciatela da parte.
Mondate bene i carciofi e tagliateli a fettine sottilissime.
Lasciate a mollo nell'acqua acidulata con il limone perché anneriscano.
Posizionate la farfalla sulle lame.
Versate l'olio **5 min. 100° vel. 2** versando poco alla volta i carciofi per farli appassire. Salate e pepate.
Aggiungete il latte e cuocete **30 min. 100° vel. 2**.
Tagliate il pane a fette sottili e foderate una pirofila. A Cottura ultimata versate i carciofi in una ciotola. Nella pirofila, sulle fette di pane alternate i carciofi, la mozzarella ed il parmigiano fino ad esaurimento degli ingredienti.
L'ultimo strato dovrà essere di mozzarella e parmigiano.
Versate sulla superficie un filo d'olio e infornate a 1**80° per 20 min.**
Servite la zuppa calda come piatto unico.
tempo : 55 minuti
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 4 - 1997]

Zuppa delicata

2 cespi di insalata riccia (indivia)
20 gr. di burro
20 gr. di olio d'oliva
1 cipollina
1 dado
½ mis. di vino bianco secco
40 gr. di parmigiano grattugiato
1,1 lt di latte
½ mis. di farina gialla
sale e pepe bianco q.b.

Preparazione
Inserite nel boccale olio e cipolla : 3 min. 100° vel. 4. Con le lame in movimento a vel. 3 inserite l'insalata (ben lavata e asciugata) ; portate poi a vel. 4 per 30 sec. Salate e pepate e cuocete 1 min. 100° vel. 4.
Versate il vino e lasciate evaporate.
Unite il latte : 10 min. 100° vel. 1.
Aggiungete la farina gialla e portate in cottura ancora per 15 min. 100° vel. 2.
A cottura ultimata unite il formaggio.
Versate nelle ciotole da zuppa. Servite accompagnata da crostini di pane tostati, spalmati di burro.
Volendo si può gratinare in forno per 10 min.
tempo : 32 minuti
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 4 - 1997]

Zuppa di castagne e porcini

350 gr. di castagne
200 gr. di funghi porcini
1 litro di brodo di carne
½ cipolla
30 gr. di panna liquida
poco vino bianco secco
30 gr. di olio
30 gr. di burro
3 foglioline di salvia
6 fette di pane casereccio abbrustolito
sale, pepe, timo q.b.

Preparazione
Lessate le castagne in acqua per circa **½ ora**, poi sbucciatele. Mondate, lavate i porcini e affettateli piuttosto alti.
Inserite nel boccale la cipolla, l'olio e la salvia : **3 min. 100° vel. 3**. Aggiungete i funghi, salate, pepate e cuocete per **3 min. 100° vel. 1**. Quasi a fine rosolatura insaporite con poco vino bianco e lasciate evaporare. Travasate il composto in una ciotola. Inserite nel boccale le castagne, tranne 5 o 6 che terrete da parte. Aggiungete 100 gr. di brodo e frullate a **vel. 5 per 20 sec e vel. 9 per altri 20 sec.** Unite il rimanente brodo, una spolveratina di timo e cuocete per **15 min. 100° a vel. 3**. A fine cottura inserite i funghi, le castagne intere, la panna e il burro : **3 min. 100° vel. 1**.
Pepate e servite la zuppa con del pane abbrustolito.
tempo : 55 minuti
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 4 - 1997]

Zuppa di cipolle rosse e orzo

200 gr. di orzo perlato
4 cipolle rosse
30 gr. di burro
20 gr. di olio di oliva
1 spicchio d'aglio
1 patata media
1 litro di brodo (oppure acqua e dado)
1 foglia di alloro
4 fette di pane integrale
sale e pepe q.b.

Preparazione
Mettete a bagno l'orzo in una ciotola con dell'acqua per circa **2 ore**.
Pulite e lavate, affettate le cipolle e mettetele nel boccale con il burro, l'olio, l'aglio, la foglia di alloro e una presa di sale : **10 min. 100° vel. 1**.
Unite il brodo **7 min. 100° vel. 1**. Quando bolle aggiungete l'orzo ; cuocete il tutto per circa **40 min. 100° vel. 1**.
Insaporite con il pepe nero macinato al momento.
Servite a piacere con fette di pane integrale tostato o a dadini.
tempo : 57 minuti + 2 ore a bagno l'orzo
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 4 - 1997]

Zuppa di farro e seppie

200 gr. di seppie tagliate ad anelli
200 gr. di farro bagnato
1 spicchio d'aglio
un pezzo di cipolla
1 gamba di sedano
1 pugno di prezzemolo
2 mis. di passata di pomodoro
30 gr. di olio di oliva
un pezzettino di peperoncino
1 mis. di vino bianco

Preparazione
Inserite nel boccale olio, cipolla, sedano e aglio : **2 min. 100° vel. 4.**
Inserite la farfalla sulle lame, unite la salsa di pomodoro, le seppie, salate e unite il peperoncino : **2 min. 90° vel. 1**.
Versate il vino bianco : **5 min. 100° vel. 1**.
Unite il farro e aggiungete 700 gr. di acqua : **60 min. 100° vel. 1**. A cottura ultimata unite il prezzemolo.
Servite caldo con pane tostato.
È un piatto unico
tempo : 70 minuti
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 4 - 1997]

Pizza di polenta

400 gr. gi farina gialla grossa
500 gr. di funghi (porcini o champignons)
2 spicchi d'aglio
400 gr. di polpa di pomodoro
un ciuffo di prezzemolo
50 gr. di scamorza affumicata
olio
sale
pepe bianco

Preparazione
Preparate una polenta come da ricettario.
Poco prima della fine della cottura condite con 2 cucchiai di olio, rovesciate il una teglia rotonda e livellate con una spatola inumidita. Mondate i funghi e affettateli.
Soffriggete 2 spicchi d'aglio con olio **3 min. 100° vel. 4**. Aggiungete i funghi affettati e cuocete per **15 min. 100° vel. 1**. Unite il prezzemolo tritato, sale e pepe. Mettete al centro della polenta la polpa di pomodoro, salate, pepate, coprite con i funghi, aggiungete la scamorza a scaglie e passate in forno già caldo a **220° per 10 minuti**.
tempo : 50 minuti per la polenta + 30 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 4 - 1997]

D - PIETANZE

Costolette di agnello in crosta

12 costolette di agnello
burro e olio
vino bianco o brandy
timo, rosmarino, maggiorana
sale e pepe q.b.
250 gr. di spinaci lessati
1 uovo
<u>per il cartoccio</u>
250 gr. di farina
100 gr. di acqua fredda
50 gr. di olio
trito di rosmarino, salvia, timo, prezzemolo, maggiorana
sale e pepe

Preparazione
Nel boccale inserite la farina con gli aromi : **10 sec vel. 5**. Aggiungete l'acqua, l'olio, ½ cucchiaino di sale e pepe : **20 sec vel. 5-6**, spatolando. Lasciate riposare in frigorifero per 15 min.
Rosolate in una padella per **10-15 min**. le costolette con olio, burro e tutti gli aromi, spruzzando con del vino bianco o brandy.
Su una spianatoia infarinata tirata la pasta molto sottile, spennellatela con l'uovo sbattuto e ritagliate 12 parti uguali. Distribuitevi sopra gli spinaci ben strizzati, dopo averli fatti insaporire per qualche minuto nel condimento delle costolette, quindi avvolgete ogni costoletta in un quadretto di pasta unendo i lembi con l'uovo battuto.
Sistemate le costolette in una pirofila molto imburrata e cuocete per **15 min. in forno a 200°** ; poi doratele per **5 min. a 250°** o con il grill.
Serviteli con asparagi e patatine cotti nel Varoma.
tempo : 40 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 3 anno 3 - 1996]

Braciole napoletane

4 fette di carne (piuttosto sottili)
formaggio
prezzemolo, aglio, pepe e sale
1 kg di pomodori pelati
uva passa
mezza cipolla
½ mis. di olio
½ bicchiere di vino bianco secco

Preparazione
Stendete bene le fette di carne, salatele e aggiungete sapori, il formaggio e l'uva passa. Arrotolatele e legatele con un filo.
Mettete nel boccale olio e cipolla : **3 min. 100° vel. 1**. Aggiungete il vino inserite il cestello con le braciole. Fate evaporare il vino e cuocete per **10 min. 100° vel. 1**. Aggiungete i pelati e un po' di sale e del basilico fresco e cuocete per altri **15 min. a 100°** (oppure a temp Varoma).
La salsa, inoltre, sarà ottima per condire i maccheroni.
tempo : 30 min.
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 3 - 1996]

Rollè saporito

250 gr. di filetti di sgombro
100 gr. di burro morbido
½ limone (scorza e succo)
1 cucchiaio di capperi
2 uova sode
2 cipollotti
½ cucchiaio di paprica
pepe
70 gr. di pistacchi o nocciole tostate
per decorare
ciuffetti di prezzemolo
fettine di limone e cetriolo

Preparazione
Con le lame in movimento a **vel. 5** inserite dal foro del coperchio i cipollotti e i capperi. Fermate l'apparecchio e aggiungete le uova, il burro, la scorza, il succo di limone, la paprica e il pepe : **vel. 5 per 20 sec**.
Raccogliete il composto con la spatola e frullate a **vel. 3 per 1 minuto**.
Aggiungete gli sgombri sgocciolati : **vel. 1 per 20 sec** spatolando (gli sgombri devono rimanere spezzettati grossolanamente).
Versate il composto su carta da forno e arrotolatelo ; tenetelo poi in frigorifero per circa 2 ore. Frullate i pistacchi o le nocciole tostate a **vel. 5 per 5 sec**. Mettete il tutto su un piatto e arrotolatevi bene il polpettone di sgombri. Servitelo a fette decorando a piacere.
Il rollè è di grande effetto anche servito come antipasto con crostini di pane.
tempo : 3 minuti + 2 ore frigorifero
dose per 6 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 4 - 1997]

Cotechino con purè

1 litro di acqua
3 cotechini medi
2 foglie di alloro
800 gr. di patate a spicchi
200 gr. di latte
60 gr. di burro morbido
sale q.b.

Preparazione
Inserite nel boccale l'acqua, disponete nel cestello i cotechini e l'alloro e posizionatelo nel boccale. Distribuite le patate a spicchi nel Varoma e posizionatelo sul coperchio : **60 min. temp. Varoma vel. 2**.
Terminata la cottura togliete il cestello, gettate l'acqua e mantenete i cotechini al caldo.
Inserite nel boccale patate, burro, latte e sale : **10 sec. vel. 3**.
Posizionate la farfalla e mantecate : **12 sec vel. 2-3**.
Disponete il purè in un piatto da portata e contornate con il cotechino tagliato a fette.
Servire caldissimo.
tempo : 61 minuti
dose per 6 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 4 - 1997]

Polpettone al tonno

600 gr. di carne macinata di vitellone o prosciutto di maiale
4 uova
capperi
olive snocciolate
50 gr. parmigiano
pinoli
¼ di pagnotta ammorbidita nel latte
1 scatola di tonno
sale e pepe q.b.

<u>per il sugo</u>
tonno
olive
capperi
pasta di acciughe
1 cucchiaio di dado
1 cucchiaio di aceto
1 cucchiaio di senape

Preparazione
Inserire nel boccale gli ingredienti e mescolare a **vel. 3-4**.
Avvolgere il composto nella carta argentata, posizionare in una pentola. Aggiungere nella pentola gli ingredienti del sugo (meno la senape e l'aceto) e coprire il polpettone con acqua.
Far cuocere per **1 h**, girandolo ogni tanto.
Frullare a **vel. 7-8** il sugo aggiungendo aceto e senape

[r.p.]

Cocottine di polenta e uova

200 gr. di farina gialla a grana media
4 uova
2 cucchiai di grana grattugiato
50 gr. di burro
noce moscata
un piccolo tartufo
sale

Preparazione
Preparate una polenta morbida ma consistente, come da ricettario. Mentre è ancora calda conditela con il burro, il grana grattugiato e una grattata di noce moscata, poi fatela leggermente intiepidire ma non solidificare.
Nel frattempo ungete con abbondante burro 4 cocottine da porzione e distribuitevi la polenta a ciuffetti, formando una corona. Spolverizzate con abbondante grana grattugiato e sgusciate al centro di ogni cocottina un albume (tenendo da parte i tuorli) : salate leggermente e infornate in forno caldo a **220°** fino a che gli albumi si saranno leggermente rappresi (occorreranno circa **5 minuti**). Prelevare quindi le cocottine dal forno e disponete nel mezzo di ogni albume un tuorlo ; salate e infornate nuovamente ancora per qualche istante. Servite le cocottine guarnite con qualche lamella di tartufo e consumatele ben calde.
tempo : 50 minuti per la polenta + 10 minuti
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 4 - 1997]

E - CONTORNI

Patate e asparagi al varoma

patata novelle
asparagi
1 litro di acqua
1 cucchiaio di succo di limone
sale

Preparazione
Inserite nel boccale l'acqua e il succo di limone.
Inserite nel Varoma gli asparagi e nel vassoio le patate. Posizionate il Varoma sul coperchio del boccale e cuocete **25-30 min. temp. Varoma vel. 3**
tempo : 30 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 3 anno 3 - 1996]

Insalatiera di brisé con..

<u>Ingredienti per la brisé</u>
300 gr. di farina
80 gr. di acqua fredda
100 gr. di burro morbido
1 tuorlo
sale

<u>per farcire:</u>
1 confezione di formaggio jocca
½ scalogno
rucola e radicchio rosso
olio, sale, pepe

Preparazione
Fate la pasta brisé inserendo nel boccale tutti gli ingredienti : **vel. 5 per 20 sec**.
Toglietela e lasciatela riposare in frigorifero per circa **20 min**. Lavate le insalate, scolatele bene e tagliatele a striscioline. in uno stampo a cerniera imburrato e infarinato stendete la brisé sia sul fondo che su tutto il bordo, rifinendolo con la forma che preferite. Bucherellata con una forchetta e cuocetela in forno caldo a **190° per circa 20 minuti**. Sfornate la brisé e lasciatela raffreddare.
Nel boccale inserite l'olio e lo scalogno : **2 min. 100° vel. 4** ; versate il soffritto sopra l'insalata, insieme al sale e pepe e allo jocca sgocciolato. travasate il tutto nell'insalatiera brisé
tempo : 45 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 3 - 1996]

Crocchette di melanzane

3 grosse melanzane
mollica di pane raffermo
latte
1 mis. di parmigiano
1 uovo
noce moscata a piacere
sale q.b.

Preparazione
Inserite nel boccale almeno 1 litro di acqua e fatela bollire. Poi inserite il cestello con le melanzane, private della pelle e tagliate a fette o a pezzetti e cuocete per **15 min. 100° vel. 3**. Lasciate raffreddare, poi strizzatele e inseritele nel boccale con il pane bagnato nel latte e ben strizzato e tutti i restanti ingredienti.
Frullate fino ad ottenere un impasto molle. Formate delle crocchette, passatele nel pane grattugiato e friggetele in abbondante olio bollente
tempo : 15 min.
dose per 4 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 3 - 1996]

Erbazzone di cicoria

<u>Per la pasta</u>
300 gr. di farina
120 gr. di burro morbido
1 mis. scarso di acqua fredda
1 pizzico di sale

<u>per il ripieno</u>
500 gr. di cicoria
200 gr. di emmental
20 gr. di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
sale e pepe q.b.

Preparazione
Inserite nel boccale farina, burro, acqua e sale : **30 sec vel. 6.**
Lasciate riposare la pasta per **15 min**.
Lessate la cicoria in acqua bollente per **5 min**. Tritate l'emmental a **vel da 3 a 7** e lasciatelo da parte.
Fate soffriggere olio e aglio nel boccale a **100° vel. 4 2 min**.
Aggiungete la cicoria : **30 sec vel. 4** e lasciate raffreddare ; unite il formaggio. Imburrate una pirofila del diametro di 26 cm.
Dividete la pasta in due parti. Foderate lo stampo con la pasta, lasciando i bordi alti. Versate la cicoria e sopra l'emmental ; coprite con l'altra metà della pasta, avendo cura di chiudere bene i bordi. Spennellate la superficie con il latte e infornate a 180° per **30 minuti**.
Servite caldo
tempo : 50 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 4 anno 4 - 1997]

Strudel di verdure

300 gr. di pasta sfoglia
200 gr. di carote
300 fagiolini teneri
250 gr. di ricotta
150 gr. di prosciutto cotto (in una sola fetta)
1 uovo + 1 tuorlo
50 gr. di parmigiano
3 foglie di basilico
1 ciuffo di prezzemolo
sale e pepe
noce moscata

Preparazione
Preparate la pasta sfoglia come da ricetta e conservatela in frigorifero.
Inserite nel boccale 600 gr. di acqua salata ; nel cestello inserite le carote e i fagiolini puliti e tagliati a pezzetti : **18 min. 100° vel. 3**.
Scolateli. Asciugate il boccale, mettete il parmigiano, il prezzemolo e il basilico : **vel. 6 per 10 sec**. Aggiungete l'uovo, la ricotta, il sale e il pepe e la noce moscata : **vel. 3 per 10 sec**. spatolando. Aggiungete le verdure e il prosciutto, tagliato a dadini, e mescolate il tutto con la spatola.
Stendete la pasta sfoglia a rettangolo, disponete sopra il composto e avvolgete la pasta, formando uno strudel.
Decorate con i ritaglia della pasta e spennellate con il tuorlo.
Sistemate lo strudel su una placca ricoperta di carta da forno e cuocetelo in forno caldo a **180°/200° per 35-40 min.**
tempo : 41 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 4 anno 4 - 1997]

Carciofi imbottiti

6 carciofi
50 gr. di formaggio dolce
50 gr. di mortadella
100 gr. di fior di latte
2 uova
prezzemolo
sale e pepe

Preparazione
Pulite i carciofi (solo cuore e gambo). Inserite nel boccale 500 gr. di acqua e portate ad ebollizione **100° vel. 1**. Inserite i carciofi e i gambi e cuocete per **10 min. 100° vel. 1.** Scolateli e teneteli da parte. Inserite nel boccale, con le lame in movimento a **vel. 4**, aglio, prezzemolo, formaggio, mortadella e aggiungete poi il fior di latte tritato, i gambi dei carciofi, il sale, il pepe e le uova. Amalgamate il tutto **a vel. 6** per **10 sec**. Riempite i carciofi con l'impasto ottenuto ; sistemateli in una teglia, aggiungete un filo d'olio ed infornateli per circa **15 min. a 180°**.
tempo : 35 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 4 anno 4 - 1997]

Verdure alla besciamella

verdure a piacere :
asparagi, carote, coste, piselli, patate o altro
per la besciamella
late, farina e burro

Preparazione
Inserite nel boccale 1 litro di acqua e sale.
Inserite il cestello con le verdure a pezzetti e lessatele **20 min. 100° vel. 4**, lasciandole leggermente al dente.
Sgocciolatele e sistematele in una pirofila da forno imburrata. preparate una besciamella da ½ litro, come da ricetta base, versatela sopra le verdure nella pirofila ed infornate per **15 o 20 min**., sino a quando si sarà formata in superficie una crosticina dorata. Servite subito.
Un suggerimento : queste verdure sono ottime insieme alle uova al tegamino.
tempo : 40 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 4 anno 4 - 1997]

Peperoni ripieni al tonno

1 fetta di pane alta 2 dita
400 gr. di tonno
1 spicchio d’aglio
pasta acciughe
1 uovo
sale q.b.
capperi
(pan grattato)

Preparazione
Mettere a bagno nel latte la fetta di pane. Introdurre nel boccale tutti gli ingredienti : **30 sec vel. 3-4**.
Svuotare i peperoni e riempire con il composto. Preparare una teglia unta con olio e disporre i peperoni. Cuocere in forno a **200° per 30 minuti**, dopo **15 minuti** girare i peperoni.
tempo : 30 minuti

[r.p.]

F - PANE E PANINI

Filoncini rustici

200 gr. di farina bianca
200 gr. di farina integrale
200 gr. di soia
280 gr. di acqua (3 mis. scarsi)
25 gr. di lievito di birra
2 cucchiai di olio
2 cucchiai colmi di sale

Preparazione
Inserite nel boccale l'acqua, il sale e l'olio : **1 min. 50°** ; aggiungete il lievito : **vel. 3** per pochi secondi.
Aggiungete i 3 tipi di farina : **vel. 6** per **30 sec.**, **vel. Spiga per 1 min.**
Lasciate lievitare l'impasto per circa **1 ora** nel boccale.
Amalgamate poi a **vel. Spiga per 1 min.**, quindi toglietelo e formate dei filoncini ; appiattiteli, sistemateli su carta da forno e copriteli con un telo ; lasciateli lievitare ancora per **45 min.**, poi spennellateli con acqua calda e infornateli a **200° per circa 35 min.**
Occhio al trucco : durante la cottura dei filoncini mettete un tegamino con acqua calda nel forno.
tempo : 2 ore e 30 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 14 anno 2 - 1995]

Pane farcito

600 gr. farina 00
3 mis. e ½ di latte
2 cucchiaini colmi di sale
1 cubetto di lievito da 25 gr.
100 gr. di noci o pinoli
250 gr. di groviera svizzero o provolone dolce (tritato grosso)

Preparazione
Inserite nel boccale il latte e il sale : **1 min. 50° vel. 1**.
Aggiungete il lievito : pochi secondi a **vel. 3** ; inserite poi la farina : **vel. 5-6 per 30 sec**, poi a **vel. Spiga per 1 min**.
Lasciate l'impasto nel boccale e fatelo lievitare per circa ¾ d'ora. Poi azionate a **vel. 6 per 20 sec** spatolando ; estraete l'impasto dal boccale e stendetelo su una spianatoia rettangolare (lunga e stretta) e sistemate al centro il groviera e le noci ; arrotondate e formate un lungo salsicciotto, saldando bene i bordi con acqua.
Date la forma desiderata (a treccia, a chioccia) lasciate lievitare per circa 30 min. ; poi infornate a **200° per 20 min.** e a **180° per 20-30 min.** fino a quando il pane diventa dorato.
Toglietelo dal forno e spennellatelo con acqua calda per renderlo lucido.
Occhio al trucco : mettete in forno un tegamino con acqua per creare umidità.
tempo : 2 ore

[Voi.. Noi..Bimby n. 14 anno 2 - 1995]

Grissini

600 gr. farina
3 mis. e ½ di latte
2 cucchiaini colmi di sale
25 gr. di lievito di birra
50 gr. di sesamo

Preparazione
Eseguite lo stesso procedimento del pane farcito fino al momento di stendere l'impasto formando dei bastoncini sottili che si lasceranno lievitare per circa 20 min. Spennellateli con del latte caldo e infornate a **200° per circa 20 min**.
Togliete i grissini dal forno quando saranno ben dorati.
tempo : 2 ore circa

[Voi.. Noi..Bimby n. 14 anno 2 - 1995]

Panini dolci al latte

500 gr. farina 00
3 mis. scarsi di latte
2 cucchiaini colmi di zucchero
¾ mis. di olio d'oliva
25 gr. di lievito di birra
1 pizzico di sale

Preparazione
Inserite nel boccale il latte lo zucchero e il sale : **1 min. 50° vel.**, 1. Aggiungete il lievito : **vel. 3 10 sec** ; inserite poi l'olio, i tuorli e la farina : **vel. 5-6 per 30 sec.** e **vel. Spiga per altri 30 sec**.
Lasciate lievitare l'impasto, poi formate delle palline (circa una trentina) e sistematele su carta da forno ; copritele con un telo e lasciatele lievitare ancora per circa 1 ora.
Prima infornare spennellatele con uovo sbattuto o con latte caldo.
Mettete sempre la leccarda con acqua nel forno e cuocete a **200° per 20 min**.
tempo : 2 ore circa

[Voi.. Noi..Bimby n. 14 anno 2 - 1995]

Pane alla ricotta

650 di farina tipo 405
250 gr. di ricotta magra
25 gr. di lievito di birra
1 cucchiaino di lievito in polvere
2 cucchiaini colmi di sale
50 gr. di burro o margarina (morbidi)
250 gr. di pane
1 uovo sbattuto per dare colore

Preparazione
Mettete nel boccale il latte e il sale : **1 min. 50° vel. 1**.
Aggiungete il lievito di birra e quello in polvere, il burro o la margarina : **vel. 3 per 10 sec**.
Aggiungete la ricotta e azionate **2 colpi a Turbo** ; con le lame in movimento a **vel. 5-6** inserite la farina dal foro del coperchio e miscelate per **30 sec.** e per **1 min. a Spiga**, aiutandovi con la spatola.
Fate lievitare l'impasto nel boccale per circa 1 ora. Toglietelo e sgonfiatelo schiacciando con il palmo della mano e formate una treccia allungata o rotonda. Lasciatela di nuovo lievitare per più di mezz'ora ; spennellate con l'uovo sbattuto e cuocete in forno caldo a **200° per 30 min**. e a **180° per 20 min.**
Occhio al trucco : meglio lasciar raffreddare la treccia su una griglia in modo che non trattenga umidità.
tempo : 2 ore circa

[Voi.. Noi..Bimby n. 14 anno 2 - 1995]

Streghette

500 gr. di farina + un pizzico di sale
250 gr. di acqua
50 gr. di strutto
25 gr. di lievito di birra
olio e sale per condire

Preparazione
Inserite nel boccale lo strutto, l'acqua e il lievito e frullate per **10 sec. vel. 3**. Versate dal foro del coperchio la farina più il sale, portate la **vel. a 6** poi tornate a **3 per 15 sec**.
Togliete l'impasto e lasciatelo lievitare coperto per **45 o 50 minuti**.
Accendete il forno alla massima temperatura. Ungete la placca del forno, spianate la pasta non più di due millimetri, piegatela in due e spianate nuovamente fino ad uno spessore di 2 millimetri. Stendetela sulla placca del forno e conditela con olio e sale. Con rotella dentata tagliate la pasta a losanghe senza staccarle fra di loro. Infornate per non di più di **10 o 12 minuti**.
fate attenzione che non si cuociano troppo.
tempo : 65 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 4 - 1997]

G - PREPARAZIONI DI BASE

Pastella

Semplice
Si ottiene con farina e acqua, che aggiunta poco a poco fino ad ottenere una crema fluida ma non liquida, e senza grumi. Ideale per pesci di dimensione media, carciofi o verdure saporite.

Con olio
Setacciate 250 gr. di farina, aggiungete 3 cl. di olio di oliva e mescolate con la frusta. Incorporate poi lentamente 3 dl. di acqua tiepida e lasciate riposare in una ciotola coperta. Al momento dell'uso, incorporate due albumi montati a neve ferma. È la pastella tipica per funghi, frattaglie e carne delicata.

Con la birra
Mescolate 125 gr. di farina e 125 gr. di fecola di mais, unite mezza bustina di lievito in polvere e un cucchiaio d'olio. Diluite con la birra fino ad ottenere una crema fluida e lasciate riposare. Al momento dell'uso, aggiungete due albumi montati a neve. Perfetta sui fiori di zucca, la frutta o le verdure delicate.

Con l'uovo
Mescolate 100 gr. di farina con due cucchiai d'olio e 1 dl. di acqua tiepida. Fate riposare in tuorlo e un albume montato a neve. È una pastella ottima per i fritti di piccole dimensioni : gamberetti, calamari, verdure.

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 3 - 1996]

H - TORTE E DESSERT

Dolci di noci e miele

2 uova
80 gr. di zucchero (1 mis. scarso)
150 gr. di miele
4 mis. di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 pizzichi di sale fine
1 cucchiaio di olio
120 gr. di gherigli di noci
¼ di mis. di brandy o di rhum
½ mis. di caffè molto forte

Preparazione
Tritate le noci finemente a **vel. 7/8** nel boccale, toglietele e mettetele in una ciotola.
Nel boccale aggiungete tutti gli ingredienti, tranne il lievito e le noci, tritate a **vel. 4/5 per 1 min**.
Spegnete, aggiungete dal foro del coperchio le noci e il lievito : **vel. 5 per 30 sec.**
Ungete e foderate uno stampo di carta oleata, versate il composto ed infornate a forno caldo per **40/45 min**.
tempo : 47 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 14 anno 2 - 1995]

Frittelle di miele

150 gr. di riso
6 mis. di latte
2 uova
½ mis. di zucchero
1 limone
40 gr. di farina
1 cucchiaio di lievito in polvere per dolci
1 fialetta di vaniglia
olio, miele liquido

Preparazione
Lavate il riso in acqua fredda. Mette nel boccale 6 mis. di latte e un pizzico di sale per **5 min. 90/100° a vel. 1**. Inserite la farfalla sulle lame, aggiungete il riso e cuocete per **15 min. 90/100° a vel. 1**.
Scolate e lasciate raffreddare completamente. Inserite nel boccale le uova, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, la farina, la vanillina e il lievito : **vel. 5 per 30 sec.**
Aggiungete il riso, **vel. 2/3 per 20 sec**.
Travasate in una terrina. Scaldate abbondantemente dell'olio in una padella fate scendere il composto a cucchiate e friggete le frittelle.
Appena dorate, scolatele man mano e appoggiatele su carta assorbente da cucina.
Prima di servirle sul piatto da portata, passatele ad una ad una nel miele liquido.
tempo : 21 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 14 anno 2 - 1995]

Bon bon al cioccolato

150 gr. di cioccolato fondente da copertura
nocciole tostate

<u>per la pasta di mandorle</u>
200 gr. di mandorle pelate
200 gr. di zucchero
1 albume
1 cucchiaio di maraschino

Preparazione
Preparate la pasta di mandorle spolverizzando lo zucchero a velo e le mandorle, aggiungendo poi l'albume e il maraschino. Formate delle palline inserendo in ognuna una nocciola all'interno. Sciogliete il cioccolato per **5 min. 50° vel. 3**. Arrotolate le palline nel cioccolato fuso, adagiatele su carta stagnola e conservatele in frigorifero. Servitele nei pirottini o arrotolatele in carta velina colorata.
tempo : 5 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 3 anno 3 - 1996]

Cestini al cioccolato

150 gr. di cioccolato fondente da copertura
8 pirottini di carta di media misura

Preparazione
Spezzettate il cioccolato fondente ed inseritelo nel boccale : **5 min. 50° vel. 3**. Verificate che il cioccolato si sia sciolto. Con un pennello spennellate perfettamente l'interno di ogni pirottino ; capovolgeteli su di un vassoio e metteteli in frigorifero per **3 o 4 min.** Ripetete l'operazione per 3 volte sugli stessi pirottini in modo da ottenere uno strato di cioccolato piuttosto spesso.
Alla fine, quando il cioccolato si è ben indurito, staccate delicatamente la carta dai cestini di cioccolato e conservateli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Potete riempirli a vostro piacere con panna montata, creme varie o piccoli frutti a piacere.
tempo : 5 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 3 anno 3 - 1996]

Salsa ai frutti di bosco

200 gr. di frutti di bosco (lamponi e mirtilli)
100 gr. di zucchero
succo di ½ limone

Preparazione
Inserite tutti gli ingredienti nel boccale e cuocete **4 min. 80° vel. 4.**
Questa salsa serve per accompagnare, sia calda che fredda, budini, soufflé, gelati e torte.
tempo : 4 min.

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 3 - 1996]

Rotolo ai frutti di bosco

3 uova
½ mis. di acqua fredda
¾ mis. di farina
1 mis. di fecola di patate
1 mis. e ½ di zucchero
1 bustina di vanillina
½ bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale

per farcire :
400 gr. di frutti di bosco misti (more, mirtilli, fragoline..)
succo di 1 limone
2 cucchiai di brandy o maraschino
2 cucchiai di zucchero
150 gr. di mascarpone

Preparazione
Lavate e pulite i frutti di bosco, asciugateli con carta da cucina e metteteli in una ciotola con lo zucchero, il succo di limone e il liquore. Inserite nel boccale nel boccale la farfalla e montate gli albumi a **vel. 3** con un pizzico di sale. Travasate in una ciotola e conservateli in frigorifero. Inserite nel boccale lo zucchero, i tuorli, l'acqua e la vanillina : **1 min. vel. 4**. Aggiungete la farina, la fecola, e il lievito : **2 min. vel. 4**. Incorporate il composto agli albumi amalgamando con la spatola.
Rivestite la placca del forno con carte da forno e versatevi il composto. Cuocete un forno caldo a **180° per 15 min**. circa. Terminata la cottura inumidite un canovaccio e spolverizzatelo di zucchero ; mettetevi sopra l'impasto quadrato e aiutandovi con lo strofinaccio arrotolate la pasta. Dopo **5 min.** srotolatelo.
Scolate la frutta ; versate un po' di succo di macerazione sopra la pasta e con il restate amalgamate il mascarpone e spalmate tutto sopra la pasta. Adagiatevi sopra la frutta.
arrotolate definitivamente.
Tenete il rotolo in frigorifero almeno 2 ore prima di servirlo.
tempo : 23 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 3 - 1996]

Torta sablè

Per la pasta sablè :
200 gr. di farina
1 cucchiaio di zucchero
130 gr di burro freddo a cubetti
1 uovo
1 presa di sale

<u>Per il ripieno :</u>
500 gr. di more o mirtilli
marmellata ai frutti di bosco
zucchero e limone

Preparazione
Inserite nel boccale la farina col burro : **10 sec vel. 5**. Aggiungete lo zucchero, il sale e l'uovo : **10 sec. vel. 5**. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 min. Lasciate la frutta a macerare in un ciotola con zucchero e limone. Imburrate e infarinate una tortiera oppure foderatela con carta da forma. Rivestitela con la pasta e bucherellate il fondo. Cuocete per **20 min**. circa in forno già caldo a **180°/190°**. Togliete la torta dal forno e spalmateci sopra prima la marmellata, poi la frutta scolata ; cuocete ancora per **10 minuti**.
tempo : 30 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 3 - 1996]

Caramello

500 gr. di zucchero
250 gr. di acqua
1 cucchiaio di aceto di melo

Preparazione
In una casseruola inserite 200 gr. di zucchero e 100 gr. di acqua e cuocete, senza mescolare mai, a fuoco medio finché risulterà un caramello di un bel colore bruno.
Contemporaneamente inserite nel boccale 300 gr. di zucchero e 150 gr. di acqua : **7 min. 90°/100° vel. 1** ; otterrete così uno sciroppo.
Unite il caramello pronto allo sciroppo a vel. ; aggiungete l'aceto e cuocere **1 min. 90°/100° vel. 1**. Travasate il caramello in un vaso di vetro. Si conserva per lungo tempo.
tempo : 8 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 3 - 1996]

Sciroppo di zucchero

150 gr. di zucchero semolato
300 gr. di acqua

Preparazione
Inserite nel boccale acqua e zucchero : **4 min. 70° vel. 1**.
Potete aromatizzare con qualche goccia di limone o di liquore a piacere.
Variando le proporzioni di acqua e zucchero variano la densità e la dolcezza dello sciroppo.
Per frutta asprigina o agrumi la proporziona diventa 200 gr. di zucchero per 300 gr. di acqua.
Con 200 gr. di zucchero e 200 gr. di acqua si ottiene uno sciroppo molto denso e dolce.
Lo sciroppo di zucchero serve da mescolare alla frutta frullata ; congelate il tutto e mantecate poi per ottenere ottimi sorbetti.
tempo : 4 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 3 - 1996]

Biscotti della nonna

300 gr. di farina
125 gr. di burro
120 gr. di zucchero
1 uovo
1 cucchiaio di latte
1 cucchiaio di anice
1 pizzico di sale
½ bustina di lievito per dolci
100 gr. di uva sultanina
40 gr. di pinoli

Preparazione
Ammollate l'uvetta in acqua tiepida. Inserite nel boccale lo zucchero, la farina e il burro : **20 sec. vel. 4-5**. Inserite l'uovo, il sale, il latte e l'anice : **20 sec vel. 5** spatolando. Aggiungete infine il lievito : **10 sec vel. 5**. Incorporate i pinoli e l'uvetta scolata e ben asciugata. Formate delle palline grosse come una noce e adagiatele su una placca ricoperta da carta da forno. Cuocete nella parte alta del forno, già caldo a **180° per 20-25 min**. Cospargeteli di zucchero a velo.
Occhio al trucco : per avere dei biscotti più croccanti e dorati, spennellateli con albume d'uovo, prima di infornarli.
tempo : 27 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Stelline portafortuna

250 gr. di farina
½ bustina di lievito
60 gr. di zucchero vanigliato
2 pizzichi di sale
1 tuorlo
100 gr. di burro (freddi da frigorifero)
50 gr. di latte
un cucchiaio di limoncello

per la glassa
130 gr. di zucchero
1 albume piccolo
1 cucchiaio di succo di limone

Preparazione
Inserite tutto lo zucchero nel boccale e fatelo a velo ; trattenete solo 60 gr. e togliete quello per la glassa.
Aggiungete poi la farina, la bustina di zucchero vanigliato, il sale e il burro freddo a pezzi : **vel. 5-6 per 10 sec**. Inserite il tuorlo, il lievito, il limoncello e il latte : **vel. 5 per 15 sec**.
Togliete l'impasto e lasciatelo riposare per 10 min. in frigorifero. Stendete l'impasto e ritagliatelo con no stampino a forma di stella. Sistemate le stelle sulla placca da forno ricoperta con carte da forma.
Mettete la placca nella parte alta del forno (già caldo) e cuocete a **200° per 15 min. circa**. Preparate la glassa mettendo nel boccale lo zucchero a velo, il succo di limone e l'albume: **1 min. 40° vel. 3** ; otterrete così una glassa densa e liscia. Spalmate le stelle con la glassa quando saranno fredde e lasciatele asciugare.
Occhio al trucco : Per ottenere i biscotti più lucenti, fate asciugare i biscotti spalmati con la glassa del forno ancora caldo (ma spento) per qualche minuto.
tempo : 17 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Rococò

500 gr. di farina
350 gr. di zucchero
300 gr. di mandorle (non pelate)
100 gr. di cedro misto a scorzette
½ bustina di cannella
150 gr. di acqua o latte
2 bustine di vanillina
½ bicchierino d'anice o Cointreau
buccia tritata di 1 limone
buccia tritata di 1 arancia
10 gr. di lievito di birra

Preparazione
Polverizzate 150 gr. di mandorle per **20 sec vel. Turbo**. Toglietele dal boccale e tritate grossolanamente il resto delle mandorle : **2 sec vel. 6.** Toglietele dal boccale. Inserite nel boccale le mandorle polverizzate, la farina, lo zucchero, la cannella, la vanillina, l'anice, le bucce grattugiate, il lievito e il latte (o acqua). Impastate spatolando per **30 sec vel. 6** e **1 min. a Spiga**, sempre spatolando.
Aggiungete cedro e scorzette tritate e le mandorle spezzettate e, sempre spatolando, impastate a **Spiga per circa 30 sec**. Fate crescere l'impasto per circa **1 ora**. Formate dei taralli schiacciandoli un po' e spennellate con un uovo intero. Metteteli nella teglia del forno imburrata e fate cuocere per circa **20 min**. in forno a **180°** fino alla doratura.
Occhio al trucco : Poiché l'impasto risulterà attaccaticcio, formate i taralli con le mani unte con un po' d'olio

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Parrozzo

250 gr. di zucchero
150 gr. di mandorle tritate non pelate
150 gr. di semolino
6 uova
scorza grattugiata di un limone e di un’arancia
una fialetta di essenza di mandorle
100 gr. di cioccolato fondente
½ mis. di liquore Cointreau
acqua q.b.

Preparazione
Tritate le mandorle a **vel. Turbo** per **30 sec** circa. Aggiungete il semolino, i tuorli, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e dell’arancia ed il loro succo, la fialetta ed amalgamate il tutto a **vel. 6** per circa **1 minuto**. Aggiungete gli albumi precedentemente montati a neve ben soda ed incorporateli delicatamente al tutto. Imburrate uno stampo per budini con il foro centrale e versatevi il composto. cuocete in forno caldo a **180°** per **1 ora** circa. Staccatelo dallo stampo e, quando è freddo, ricoprite con il cioccolato fondente sciolto con un po’ di liquore e acqua.
tempo : 1 ora

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Struffoli al miele

3 uova
350 gr. di farina
1 cucchiaio raso di zucchero
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
3 gusci d'olio

<u>per il miele</u>
250 gr. di miele
buccia grattugiata di 1 limone

<u>per decorare</u>
confettini colorati

Preparazione
Inserire nel boccale le uova, l'olio, lo zucchero, la vanillina e il sale : **20 sec vel. 5** ; aggiungete la farina con le lame in movimento : **2 min. vel. 5**, spatolando.
Togliete l'impasto dal boccale e formare una palla, lasciatelo riposare per **20 min**. coperto da un canovaccio. Con il composto fate dei salsicciotti spessi poco meno di un centimetro e tagliateli a piccoli pezzettini ; friggeteli, quindi, in olio bollente o nella friggitrice fino a che diventano di un colore biondo.
In un tegame mettete il miele a media temperatura e lasciatelo bollire lentamente per **3 e 4 min**., finché diventa filante. Con il tegame ancora sul fuoco. aggiungete la buccia grattugiata del limone e gli struffoli, rigirandoli. Toglietelo a cucchiaiate dal tegame e sistemateli su un piatto da portata lasciando un foro al centro. Cospargeteli di confettini colorati e di cannellini.

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 3 - 1996]

Semifreddo al limone

200 gr. di zucchero
300 gr. di panna fresca
5 limoni non trattati
4 uova
1 pizzico di sale

Preparazione
Posizionate la farfalla sulle lame ed inserite nel boccale gli albumi, 50 gr. di zucchero e un pizzico di sale : **3 min. vel. 3**. L'albume deve risultare ben montato. Travasatelo in una ciotola e tenetelo in frigorifero.
Nel boccale aggiungete i restanti 150 gr. di zucchero e i tuorli d'uovo, lasciando inserite la farfalla : cuocete per **4 min. 50° vel. 2**. A fine cottura aggiungete la scorza grattugiata di 2 limoni e il succo di 3 limoni : **1 min. vel. 2**. Travasate il tutto in una ciotola piuttosto grande e lasciate raffreddare.
Montate la panna nel boccale ; incorporatela alla crema con gli albumi a neve, mescolandola delicatamente con una frusta.
Foderate uno stampo da plum cake con carta stagnola, versate il composto, coprite e lasciate nel freezer per almeno 4 o 5 ore (È preferibile preparare il semifreddo il giorno prima di consumarlo).
Quando togliete il semifreddo dal freezer servitelo subito, decorando a piacere con scorzette di limone leggermente caramellate e ciuffi di panna montata.
tempo : 8 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 4 - 1997]

Sorbetto arcobaleno

Frutta consigliata :
2 mele, 1 pera e mezza banana : 500 gr. tagliati a pezzi e congelati
oppure :
500 gr. di melone (tagliato a pezzi e congelato)
500 gr. di pesche (tagliate a pezzi e congelate)
500 gr. di fragole (tagliate a pezzi e congelate)
550 gr. di albicocche (tagliate a pezzi e congelate)
500 gr. di ciliegie (tagliate a pezzi e congelate)
500 gr. di kiwi (tagliato a pezzi e congelato)
per ogni 500 gr. di frutta occorrono 150 gr. di zucchero e 1 albume

Preparazione
Fate lo zucchero a velo : **vel. 6-7 per 20 sec**. Unite la frutta congelata a pezzi e l'albume : mescolate prima a **vel. 8**, poi a **Turbo** mantecando con la spatola per **1 min. circa**. Togliete il sorbetto e conservatelo in freezer. Procedete con gli altri gusti. Consigliamo di cominciare a mantecare dalla frutta più chiara fino ad arrivare alla più colorata così non occorre lavare il boccale ogni volta
Sistemate ora i sorbetti di diversi gusti e colori formando un arcobaleno, in una ciotola grande raffreddata precedentemente.
tempo : 2 minuti a gusto

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 4 - 1997]

Budino di semolino

1 litro di latte
100 gr. di semolino
50 gr. di mandorle pelate, 50 gr. di candito, 50 gr. di cioccolato fondente (facoltativo)
50 gr. di amaretti
300 gr. di zucchero
4 uova
liquore misto per torte

Preparazione
Tritate le mandorle : **10 sec vel. 8**. Tritate (a parte) il candito con 100 gr. di zucchero : **10 sec vel. 8.** Tritate il cioccolato a pezzi : **10 sec vel. 8** e unite il tutto. Inserite nel boccale (senza lavarlo) il latte, il semolino il resto dello zucchero e le uova. Cuocete **13 min. 90° vel. 3**. Preparate delle coppette inserendo al centro di ognuna un amaretto imbevuto di liquore. Quando il budino sta finendo di cuoce, aggiungete gli altri ingredienti e mescolate. Versate nello stampo e raffreddate in frigorifero per qualche ora.
tempo : 14 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 6 anno 4 - 1997]

Frittelle con farina di castagne

300 gr. di farina di castagne
50 gr. di uva sultanina
½ misurino di brandy
acqua q.b.

Preparazione
Fate una pastella con la farina, brandy, acqua, **vel. 5-6**. aggiungete l'uvetta precedentemente ammollata e strizzate e frullate per pochi secondi, **vel. 1**.
In una padella mettete olio d'oliva e scaldatelo molto bene. Versate la pastella in un cucchiaio colmo per volta, e friggetele bene da ambo i lati.
Fate sgocciolare su carta assorbente e spolverizzate con zucchero semolato.

[Voi.. Noi..Bimby n. 9 anno 4 - 1997]

Budino di mele

6 mele renette (grosse)
100 gr. di zucchero
50 gr. di burro
4 cucchiai di farina
1 limone
4 uova

Preparazione
Sbucciate le mele e tenetele da parte. Inserite nel boccale lo zucchero e la buccia del limone (solo la parte gialla) : **20 sec. vel. Turbo**. Unite le mele e tritate a **vel. 3** per **30 sec**. Cuocete per **10 min. 100° vel. 2**. Lasciate raffreddare il composto. Inserite la farfalla sulle lame e montate gli albumi **2 min. vel. 2-3**, poi unite i tuorli, la farina ed infine il composto di mele.
Mescolate a **vel. 2 per 20 sec**. Versate in uno stampo da soufflé (con bordi alti) e cuocete in forno caldo a **150° per 40 o 50 min**.
Il budino è cotto quando, alla prova dello stecchino di legno, quest'ultimo rimane asciutto.
tempo : 60 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 4 - 1997]

I - LIQUORI

Liquore al mandarinetto

8 mandarini
1 litro di alcool
1 litro d’acqua
600 gr. di zucchero

Preparazione
Lavate e asciugate bene i mandarini. sbucciateli e privateli della parte bianca all’interno. Sistemateli in un recipiente di vetro e aggiungete l’alcool. Lasciate in infusione per otto giorno. Preparate lo sciroppo con l’acqua e zucchero : **15 min. 100° vel. 2** e lasciatelo raffreddare. Aggiungete lo sciroppo freddo all’infuso e lasciatelo riposare ancora 24 ore, poi filtrate e imbottigliate.
Può essere tenuto anche in freezer, per essere servito freddo.
tempo : 15 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 4 - 1997]

Liquore al caffè

400 gr. di caffè preparato con la moka
250 gr. di alcool a 95°
250 gr. di zucchero semolato
1 bustina di vanillina
1 estratto Bertolini al caffè

Preparazione
Inserite nel boccale tutti gli ingredienti : **10 min. 70° vel. 1**. Lasciate raffreddare e imbottigliate. Questo liquore è ottimo anche freddo e si può servire come digestivo.
Caldo, invece, rappresenta un ottimo punch.
tempo : 10 minuti

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 4 - 1997]

Agrumi e curaçao

60 gr. di acqua
40 gr. di rhum
30 gr. di curaçao blue
1 cucchiaino di miele
succo di ½ limone
due cucchiai di succo d'arancia

Preparazione
Inserite nel boccale acqua, rhum, curaçao e miele : **3 min. 80° vel. 1**. Versate in un bicchiere e aggiungete il succo di limone e dell'arancia.
Servite caldo, decorando con un ricciolo di scorza di limone
tempo : 3 minuti
dose per 1 persona

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 4 - 1997]

Mela e passito

½ litro di vino passito moscato
6 prugne secche
3 chiodi di garofano
buccia di 1 mela
un pizzico di cannella

<u>per decorare</u>
6 lunghi stecchini
scorza di limone

Preparazione
Inserite nel boccale vino prugne, chiodi di garofano, buccia di mela e la cannella : **7 min. 80° vel. 1**. Togliete le prugne e la buccia della mela. Versate la bevanda calda nei bicchieri, inserite in ognuno uno stecchino con una prugna e della scorza di limone. Servite caldo.
tempo : 7 minuti
dose per 6 persone

[Voi.. Noi..Bimby n. 12 anno 4 - 1997]

INDICE

A - APERITIVI.....

Cocktail di spumante alle fragole.....
Aperitivo costa del sol.....
Aperitivo alla mela verde.....
Succo di frutta integrale.....

B - ANTIPASTI.....

Aspic di uova e prosciutto.....
Focaccia pasquale.....
Fantasie dell'orto.....
Palline di ricotta farcite.....
Triangolini al formaggio.....
Tartine quadrifoglio.....
Torta al formaggio.....
Piadina romagnola.....
Sfera saporita.....
Melanzane sott'olio.....
Pizza rustica.....

C - PRIMI PIATTI.....

Pasta verde.....
Sugo primavera.....
Trenette al pesto.....
Frittata di pasta.....
Pasta con le melanzane.....
Melanzane al cioccolato.....
Taiadel al persot (Tagliatelle al prosciutto).....
Minestra d'orzo.....
Strangolapreti.....
Nidi di tagliatelle.....
Conchiglie primaverili.....
Risotto alla lattuga.....
Farfalle al bianco, rosso e verde.....
Risotto alle erbe aromatiche.....
Crema d'orzo. patate e finocchio.....
Minestra matta.....
Zuppa imperiale.....
Zuppa di carciofi.....
Zuppa delicata.....
Zuppa di castagne e porcini.....
Zuppa di cipolle rosse e orzo.....
Zuppa di farro e seppie.....
Pizza di polenta.....

D - PIETANZE.....

Costolette di agnello in crosta.....
Braciole napoletane.....
Rollè saporito.....
Cotechino con purè.....
Polpettone al tonno.....
Cocottine di polenta e uova.....

E - CONTORNI.....

Patate e asparagi al varoma.....
Insalatiera di brisé con.....
Crocchette di melanzane.....
Erbazzone di cicoria.....
Strudel di verdure.....
Carciofi imbottiti.....
Verdure alla besciamella.....
Peperoni ripieni al tonno.....

F - PANE E PANINI.....

Filoncini rustici.....
Pane farcito.....
Grissini .....
Panini dolci al latte.....
Pane alla ricotta.....
Streghette.....

G - PREPARAZIONI DI BASE.....

Pastella .....

H - TORTE E DESSERT.....

Dolci di noci e miele.....
Frittelle di miele.....
Bon bon al cioccolato.....
Cestini al cioccolato.....
Salsa ai frutti di bosco.....
Rotolo ai frutti di bosco.....
Torta sablè.....
Caramello.....
Sciroppo di zucchero.....
Biscotti della nonna.....
Stelline portafortuna.....
Rococò .....
Parrozzo .....
Struffoli al miele.....
Semifreddo al limone.....
Sorbetto arcobaleno.....
Budino di semolino.....
Frittelle con farina di castagne.....

Budino di mele.....

I - LIQUORI.....

Liquore al mandarinetto.....
Liquore al caffè.....
Agrumi e curaçao.....
Mela e passito.....